



**EMMSA**  
Empresa Municipal  
de Mercados S.A.



—  —

**CREMA  
DE ESPINACA**

—

[www.munlima.gob.pe](http://www.munlima.gob.pe)



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**





**EMMSA**  
Empresa Municipal  
de Mercados S.A.

# CREMA DE ESPINACA

## INGREDIENTES

- 2 cdas. de aceite de oliva
  - 1 kilo de espinaca
  - 1 diente de ajo
  - 1 cda. de aceite
  - 1/4 de cebolla
  - 500 ml. de leche
  - 1 pedazo de pan
- 1 papa amarilla cocida y caliente
- Sal y pimienta gusto





## PREPARACIÓN

1. En una sartén dorar el pan con mantequilla.
2. En una cacerola calentar el aceite de oliva, agregar las hojas de espinaca, sal, y el diente de ajo.
3. Dorar la cebolla y las hojas de espinaca. Agregar el aderezo a la licuadora.
4. Añadir la leche y agregar la papa amarilla cocida.
5. Servir con los trocitos de tocino.

